

SOMMELLERIE & ŒNOLOGIE

MIEUX CONNAITRE LES VINS DOUX NATURELS POUR MIEUX LES VENDRE

Objectif : Approfondir sa connaissance des vins des vins doux naturels et ses techniques de vente.

Formation donnant accès à : Attestation de fin de formation

***PUBLIC CONCERNE**

Cette formation s'adresse aux personnes ayant pour projet de travailler ou travaillant dans une entreprise du monde du vin, de l'hôtellerie-restauration, de la vente, aux demandeurs d'emplois ou aux amateurs.

***PRE-REQUIS**

Etre majeur pour la dégustation de vin

***ACCESSIBILITE HANDICAP**

En présentiel, toutes les formations ont lieu dans des salles accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toutes les situations de handicap, merci de nous contacter le plus en amont possible afin d'étudier la faisabilité et l'adaptation de la formation ; logistique, pédagogie et animation de la formation.

***PROFIL DE VOTRE FORMATEUR**

Cette formation est assurée par un sommelier professionnel ayant plus de dix années d'expérience.

***PARTICIPANTS**

Cette formation est assurée pour des groupes entre 4 et 15 personnes.

***FORMATION PROFESSIONNELLE**

Attestation de fin de formation remise le Campus de Banyuls

***INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES**

L'inscription se fait par email/téléphone auprès de l'équipe du Campus qui valide la faisabilité et la pertinence du projet de formation selon les prérequis établis. Un programme et un devis sont envoyés. A l'issue de la validation du devis, la formation pourra être planifiée au plus tôt dans les 15 jours.

***LIEU**

Cette formation aura lieu au Mas Reig, chemin du mas Reig 66650 Banyuls-sur-Mer.

***CONTACT**

Pour les inscriptions et les demandes de renseignement, veuillez contacter :

Arnaud Heckmann responsable pédagogique

Tel : 06 73 57 93 50

Email : arnaud.heckmann@campusbanyuls.com

METHODE PEDAGOGIQUE

Modalités pédagogiques : Cours magistral, dégustations commentées, jeux de rôle, ateliers pratiques.

Matériel utilisé : Support de formation (cours, cartes), matériel de dégustation,

Matériel remis au stagiaire : Carnet de dégustation, support de cours

Rôle du formateur : Evaluer les compétences et les acquis, apports théoriques, animation de groupe participative dans le but d'impliquer chaque stagiaire.

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION DES STAGIAIRES ET DES FORMATEURS

Suivi des stagiaires : Attestation de présence et attestation de fin de formation

Evaluation des stagiaires début/fin de formation: Autodiagnostic oral puis QCM et dégustation en fin de stage

Evaluation du formateur et de la formation par le stagiaire en fin de journée : Questionnaire de satisfaction.

Evaluation des acquis post-formation : questionnaire à froid.

SOMMELLERIE & ŒNOLOGIE

CONNAITRE LES VINS DOUX NATURELS POUR MIEUX LES VENDRE.

Objectif pédagogique : Approfondir sa connaissance des vins doux naturels et ses techniques de vente.

Objectifs opérationnels : Maîtriser les connaissances sur les vins doux naturels. Savoir les déguster de manière professionnelle en fonction de leur spécificité. Être capable de conseiller un VDN à sa clientèle, en utilisant les éléments de langage appropriés. Proposer des accords mets et vins incitatifs.

***DUREE DU PROGRAMME : 7H (une journée)**
PROGRAMME :

1) Connaissance des vins doux naturels
-Etude de l'histoire des Vins doux Naturels, en France et dans le monde
-Etude des termes techniques spécifiques aux vins doux naturels (oxydatif/réducteur)
-Etude du cahier des charges des appellations de VDN français
-Etude des différents cépages et terroirs de l'appellation comme facteurs de style, d'originalité et de qualité des différents types de vins.

2) Dégustation professionnelle
-Températures de service, carafage, décantation
-Techniques de service et verrerie adaptée
-Conservation du vin et garde
-Techniques de dégustation adaptée aux vins doux
-Vocabulaire de dégustation
-Fiche de dégustation

3) Vente
- Susciter l'envie par un vocabulaire adapté
- Le *storytelling* spécifique à mettre en place pour valoriser le produit
- Les objections client et comment y répondre.

4) Accords mets et vins
-Principes des accords mets et vins
-Recherche des accords gastronomiques sur la cuisine régionale.
-Exemples d'accords mets et vin : fromage, chocolat

V1 06/12/23

*** DEROULE PEDAGOGIQUE**

*Dégustation et auto-diagnostic en début de chaque action de formation afin d'adapter le niveau et le rythme de la formation à chaque stagiaire.

*Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme. Dégustation de cuvées emblématiques de chaque type de vin étudié.

>Evaluation de fin d'étape chapitre 1 :
QCM

*Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

>Evaluation de fin d'étape chapitre 2 :
Dégustation commentée écrite/orale

>Evaluation de fin d'étape chapitre 3 :
Mise en situation par jeux de rôle. Atelier de groupe pour définir des axes de communication adaptée

*Atelier pratique sur plats régionaux typiques, plus fromages et chocolats d'artisans locaux.

>évaluation de fin d'étape chapitre 4 :
Proposition d'accords mets et vins sur différents mets

NB de stagiaires :
Taux de satisfaction :